

# NIIWS US UM HÜÜS VOM CARNOTZET ZUM BARRIQUE-KELLER

Das alte Carnotzet ist Geschichte. Die Erinnerungen sind gespeichert. Platz für Neues ist entstanden. Ein bisschen Wehmut schwingt mit. Aber wir sind sicher, dass uns die Barriques an derselben Stelle viele schöne Ereignisse und Weinerlebnisse bescheren werden. Umgeben von Tuffsteinwänden reifen unsere Vinum-Lignum-Produkte heran.

Übrig geblieben sind zwei Buchstaben, ein A und ein M. Die beiden Buchstaben waren schon immer präsent bei uns, wie man auf unserem alten Logo aus den 50er-Jahren sehen kann. Nun suchen wir einen schönen Ort für unsere Firmen-Initialen.

Aber auch sonst passiert in unseren Gebäulichkeiten einiges. Unsere Abfüllanlage ist ins Alter gekommen und muss ersetzt werden. Fremdbefüllungen waren ein Thema, sprich: Wir nehmen unsere Weine und füllen sie in einem anderen Keller ab und nehmen die Flaschen zurück. Oder dass ein mobiler Abfüller sich zu uns in den Keller begibt und nach Bedarf für uns abfüllt. Es zeigte sich aber schnell, dass diese Varianten

nicht nur teurer waren, sondern dass sie auch unseren Bedürfnissen nicht gerecht werden.

Ständiges Umpumpen und Transportieren sind nicht optimal für den Wein. Unsere Menge an abgefüllten Flaschen ist zu hoch und doch zu klein: In der Gesamtmenge der Flaschen bringen wir es auf eine stattliche Zahl, wenn man diese aber aufschlüsselt, sieht es wieder anders aus. Unsere Spezialitäten wie Amphore\*, Forestier\* oder Domaine de Ravoire\* sind zu sensible Weine, um sie hin und her zu transportieren.

Wir arbeiten mit der Natur, begleiten unsere Weine auf eine natürliche Art und sind erst zufrieden, wenn diese Weine wohlbehalten bei Ihnen sind. Der ganze Prozess wird immer komplexer. Rebberge und Vinifikation erfordern viel Fingerspitzengefühl und sind nicht immer analytisch und wissenschaftlich zu behandeln. Es gehören ein gesundes Bauchgefühl, Wissen und Erfahrung dazu. Worauf will ich hinaus? Wir arbeiten rund 1½ bis 3 Jahre an einem Wein, mit all unseren Emotionen, unserem Wissen und unserer Erfahrung. Kein Schritt

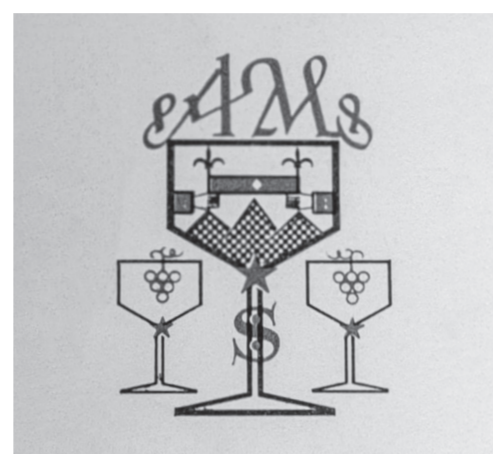
ist in sich abgeschlossen, jeder einzelne wirkt sich auf den nächsten aus.

Wir erleben viele freudige Momente, aber auch schlaflose Nächte, bis der Wein «flaschenreif» ist. Eigentlich, so könnte man meinen, ist das Abfüllen keine Kunst. Ist es eben doch! Wir arbeiten bis zu 3 Jahre an einem Wein und dann geben wir ihn über eine Maschine in die Flasche. Was da alles passieren kann: Lufteintrag, verschmutzte Leitungen, Hygieneprobleme – kurz, die Abfüllung kann die vorangegangenen Arbeiten im Rebberg und bei der Vinifikation zunichtemachen.

Es lohnt sich, diese rund 90 Sekunden, in denen der Wein in die Flasche kommt, im Griff zu haben. Ein wenig erinnert es an die Arbeit in einem Operationssaal.

Wir haben die neue Maschine bestimmt, sind in der Vorbereitungsplanung für den Ausbau der alten Maschine, die Anpassung der Gebäudeinfrastruktur und die Installation der neuen Maschine. Im Idealfall können wir Ihnen in der nächsten Rhoneblut-Zeitung

darüber berichten und Bilder der neuen Abfüllung zeigen. Und es geht weiter: Wir konnten mit der Pfarrei, respektive dem Bistum Sitten, eine Einigung finden und der Kellerei angrenzenden Boden übernehmen. Auch dazu mehr im nächsten Rhoneblut.



## WEINLADUNG BESUCHEN SIE UNSER AMPHORUM

Unser Familienbetrieb im Herzen des Weindorfes Salgesch hat sich dem Genuss des Weines verschrieben. Seit 1928 haben sich die traditionelle Weinherstellung und unsere Erfahrung mit innovativen Produktideen zu einer einmaligen Weinkompetenz vereint, mit welcher wir allen Weingeisslerinnen und Weingeisslern ein unvergessliches Besucherlebnis bieten können.

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Amphorium, im rustikal eingerichteten Kellergewölbe im Untergeschoss, wo sich unsere Weine, begleitet von für die Region typischen Speisen wie getrocknetem Fleisch, Käse und Brot wunderbar degustieren lassen. Das Amphorium gewährt zudem einen Blick auf unsere Kvevris, in denen der Amphore\* noir und der Amphore\* blanc entstehen.

Unsere Familie und das Team freuen sich, Sie akustisch, optisch und kulinarisch in die faszinierende Weinwelt der Albert Mathier & Söhne AG einzuführen.

Gesprochene Sprachen: d, f, i

**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Freitag 8–12 Uhr und 13.30–17.30 Uhr,  
Samstag 9–12 Uhr und 13–16 Uhr. An Sonn- und Feiertagen geschlossen (ausser an Auffahrt und Tagen der offenen Weinkeller).

Weinkellerei Albert Mathier & Söhne AG  
Bahnhofstrasse 3, 3970 Salgesch  
Tel. 027 455 14 19, Fax 027 456 36 07  
info@mathier.ch, mathier.ch



### PREISGEKRÖNT 2022 – 2023

#### UNSERE AUSGEZEICHNETEN

##### ALBERT MATHIER & SÖHNE AG

GaultMillau-Auszeichnung 2023  
Die 150 besten Schweizer Winzer

##### PIROUETTE®

Jahrgang 2022  
Goldmedaille  
Weintrophy Berlin 2022

##### RHONEBLUT®

Jahrgang 2020  
Goldmedaille  
Weintrophy Berlin 2022

Jahrgang 2021  
Silbermedaille  
Mondial des Pinots 2022

Jahrgang 2021  
91 Punkte  
Falstaff, Pinot Noir Trophy 2022

##### SALGESCH

Jahrgang 2020  
Goldmedaille  
Weintrophy Berlin 2022

##### VINUM LIGNUM® BACCHUS

Jahrgang 2019  
Goldmedaille  
Weintrophy Berlin 2022

##### MATHIER®

Jahrgang 2018  
92 Punkte  
Falstaff, Schaumwein-Trophy 2022

##### HUMAGNE BLANC

Jahrgang 2021  
Goldmedaille  
La Sélection des Vins du Valais 2022

##### APHRODINE® PETITE ARVINE

Jahrgang 2021  
Goldmedaille  
La Sélection des Vins du Valais 2022

Jahrgang 2021  
Silbermedaille  
EXPOVINA Wine Trophy, Zürich 2022

##### ROUSSANNE

Jahrgang 2021  
Goldmedaille  
Asia Weintrophy 2022



# Rhoneblut

WEIN UND EMOTIONEN

WEIN. EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE. ALBERT MATHIER & SÖHNE AG, SALGESCH, WALLIS, SCHWEIZ. AUSGABE 32 / 2023

### INTERVIEW

SEITE 1

### WEINFRÜHLING

SEITE 2

### SALCONIO®

SEITE 3

### CARNOTZET

SEITE 4



### LIEBE LESERIN, LIEBER LESER 32, 16, 59, 6

Dies ist kein IQ-Test. Sie brauchen die obige Zahlenreihe nicht korrekt weiterzuführen. Wenn Ihnen schon unsere hochwertigen Weine kein Kopfzerbrechen bereiten sollen, dann auch mein Editorial nicht.

Die 32 steht für die ebensovielle Ausgabe unserer Hauszeitung. Egal, ob Sie Leserin beziehungsweise Leser der ersten Stunde sind oder erst seit heute dazu gehören: Gerne nutze ich die Gelegenheit, mich für Ihr Interesse an unserer Weinfamilie und deren Erzeugnissen zu bedanken.

Bereits zum 16. Mal findet in diesem Jahr der Salgescher Weinfrühling statt. Ein Fest für jung und alt. Für Freunde des gegärten Rebensafts und anderer Walliser Spezialitäten. Und mit dem legendären Barrique-Rennen als Höhepunkt.

Vor 59 Jahren wurde an der Stelle, wo heute unser Barrique-Keller steht, das Mathier-Carnotzet erbaut. Auf Seite 4 finden Sie den 2. Teil unseres Rückblicks.

Und dann noch zu derjenigen Zahl, bei der es für Sie darum geht, weniger zu zahlen. 6 attraktive Angebote finden Sie auf dem beigelegten Blatt. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und wünschen jetzt schon frohes Geniessen.

Ich wünsche Ihnen eine Lektüre, die sich in vielerlei Hinsicht bezahlt macht.

*Amédée Mathier*

Amédée Mathier



## AUF EIN GLAS WEIN BEI UNSEREN KUNDEN «IM BLINDTEST WÜRDE ICH DEN MATHIER-WEIN ERKENNEN»

Rhoneblut-Leserinnen und -Leser stellen sich vor und unseren Fragen.

In dieser Ausgabe:

**Romina Gasser (29) aus Buchs SG, Betriebsdisponentin, verbringt am liebsten Zeit mit ihren Freundinnen, im Ausgang, bei einem feinen Essen und an Open-Air-Konzerten.**

**Rhoneblut: Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie «Schweizer Wein» hören?**  
Romina Gasser: Mit Schweizer Wein verbinde ich vor allem gute Qualität und Weingenuss vom Feinsten.

**RB: Und beim Begriff «Walliser Weine»?**  
RG: Da denke ich an einen idyllischen Weinberg im Wallis an einem sonnigen Hang, wo die Trauben handverlesen werden. Dies erinnert mich an meine Kindheit, als ich selbst bei der Ernte der Weintrauben von Bekannten mithelfen durfte.

**RB: Und zu «Albert Mathier & Söhne AG»?**  
RG: Einer der besten Weinproduzenten aus dem Wallis.

**RB: Bitte erzählen Sie uns von Ihrem Wein-Highlight der letzte zwölf Monate, einem besonderen Genussmoment mit einem Mathier-Wein.**

RG: Diesen Sommer hatte ich einen besonders schönen Moment mit dem Farinet. Ich war bei Freunden eingeladen, und wir liessen einen warmen Sommerabend mit diesem Rosé, den ich als Gastgeschenk mitgebracht hatte, ausklingen.

**RB: Können Sie sich erinnern, wann, wie und wo Sie auf den Weingeschmack gekommen sind?**  
RG: Ich weiss es nicht mehr ganz genau, aber ich glaube, ich habe mich Anfang 20 langsam an den Weingenuss herangetastet. Zuerst war es vor allem Weisswein, den ich gerne getrunken habe. Mittlerweile habe ich jedoch meine Liebe zum Rotwein entdeckt und würde ihn sogar einem Weissen vorziehen.

**RB: Und wenn es mal kein Wein ist?**  
RG: Dann darf es gerne ein Weizenbier oder ein Gin Tonic sein.

**RB: Wie sieht Ihre persönliche Top-5-Liste der Weine aus? Sie müssen sich dabei nicht auf Weine aus unserem Haus beschränken...**  
RG: Mein absoluter Lieblingswein ist der Merlot von Mathier. Ansonsten trinke ich gerne Pinot noir, vor allem französischen, aber auch mal einen Rhoneblut.

Oder an warmen Sommertagen ein Glas gekühlter Farinet oder Matua Sauvignon blanc.

**RB: Wenn Sie sich entscheiden müssten: weiss, rot oder rosé?**  
RG: Nichts geht über ein gutes Glas Rotwein am Feierabend oder zu einem feinen Essen.

**RB: Schwer oder leicht?**  
RG: Beides. Das kommt auf den Anlass beziehungsweise das Menü an.

**RB: Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien, USA oder Australien?**  
RG: Frankreich und Schweiz, mit Ausnahme des erwähnten Matua aus Neuseeland.

**RB: Und zu guter Letzt: Wieso kaufen Sie Wein von der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne?**  
RG: Ganz einfach: Weil sie mir schmecken. Die Qualität überzeugt. Und die Erzeugnisse der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne haben etwas ganz Eigenes. Ich behaupte, in einem Blindtest würde ich den Mathier-Wein erkennen.

# ALLE JAHRE WIEDER WILLKOMMEN ZUM SALGESCHER WEINFRÜHLING



Fotograf: Christian Pfammatter

Ein unvergleichlicher Event mit einer unvergesslichen Atmosphäre. Der Weinfrühling im April gehört zu Salgesch wie der Wein ins Glas. Gestartet wird jeweils mit dem legendären und weltweit einzigartigen Barrique-Rennen, auf Walliserdeutsch: *Fassii treutu*. Dazu eingeladen sind zahlreiche Zweier-Teams, die ein grosses Barrique-Fass so schnell wie möglich auf einem ausgesteckten Parcours im Weindorf Salgesch vorwärts rollen, schieben und stossen.

Im Anschluss an das Barrique-Rennen laden die Salgescher Weinkellereien zur Weindegustation mit Überraschungen ein. Es erwarten die Besucherinnen und Besucher feine Weine, kleine Köstlichkeiten und ein abwechslungsreicher Nachmittag in den Salgescher Weinkellern.

Der Salgescher Weinfrühling ist ein Anlass für Jung und Alt. Eine prima Gelegenheit, mit Freunden und Familien ein paar schöne Stunden zu verbringen.



Fotograf: Christian Pfammatter

## 4. APRIL 2023 PROGRAMM

- 10 Uhr:**  
Start Barrique-Rennen
- 11.30 Uhr:**  
Apéro und Unterhaltung auf dem Kirchplatz
- 11.30 bis 18 Uhr:**  
Degustationsparcours in den Kellereien (Restauration in den Kellereien)
- Ab 18 Uhr:**  
Unterhaltung und Köstlichkeiten in den Restaurants von Salgesch

## AFTERPARTY HOF

**18 bis 23 Uhr:**  
Ausklang ab 18 Uhr mit Live-Band, DJ und Drinks

### Im Degustations-Pass inbegriffen:

- 1 Weinglas «Weinfrühling 2023» in limitierter Auflage inklusive Tragtasche
- 1 Degustation (0.25 dl) pro Keller
- Apéro auf dem Kirchplatz
- Gutschein für Weinbestellung
- Freier Eintritt ins Walliser Weinmuseum
- Panoramafahrt im kleinen «Simplon Express»

**Informationszentrum:**  
Für den Bezug von Degustationspässen, verlorenen Gegenständen und Informationen  
Ort: Weinmuseum Salgesch  
Öffnungszeiten: 12:00 bis 18:00 Uhr

**Reisen mit dem Zug:**  
Der Bahnhof Salgesch befindet sich nahe an der Veranstaltung. Reisen Sie mit dem Zug an.



Fotograf: Christian Pfammatter

MATHIER IM  
RAZZIA  
GUT UND GUT  
GESELLT  
SICH GERN



Das Trendlokal Razzia in Zürich mit Pächter Mike Gut führt neu auch Weine der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne im Angebot. Das Kernstück des Razzia, der ehemalige Kinosaal, ist in Parkett und Balkon unterteilt und mit einer grosszügigen Bartheke ausgerüstet. Digitale Art-Projektionen verleihen dem Raum einen besonderen Touch.

Im Zentrum steht das asiatisch inszenierte Grill-Angebot. Der begehbare Weinschrank birgt über 150 verschiedenen Tropfen. Ein Besuch lohnt sich. Jetzt mehr denn je.

# DER GASTKOMMENTAR WEINE AUS MEHREREN SORTEN: DIE KUNST DER VERMÄHLUNG



Fotograf: Martin Graf

Welches sind die grösseren Weine? Jene aus einer einzigen Rebsorte oder jene aus einem Verschnitt von zwei oder noch mehr Varietäten? Die Frage kann ich wohl nicht abschliessend beantworten respektive klären, wie das Beispiel der beiden bekanntesten Rotweine Frankreichs, Burgunder und Bordeaux, exemplarisch zeigt. Ein Burgunder ist stets reinsortig. Er besteht aus Pinot noir, jener Traube, die das Anbaugebiet

um die Côte d'Or weltberühmt gemacht hat. Heute sind die besten Weine aus den Grand-Cru-Lagen einerseits rar – und andererseits so teuer, dass sich diese nur noch Millionäre leisten können. Ein Bordeaux dagegen enthält in der Regel mehrere Sorten, vornehmlich Cabernet Sauvignon und Merlot, kombiniert mit kleinen Anteilen von Cabernet Franc, Petit Verdot und vereinzelt Malbec. Auch solche Cuvées kosten ein halbes

Vermögen, wobei es im Bordeaux einfacher ist, gute Beispiele zu vernünftigen Preisen zu finden als im Burgund. Welchen dieser beiden Weine man schliesslich bevorzugt, hängt mit der persönlichen Vorliebe zusammen.

Doch wann wählen Winzer und Winzerinnen die eine oder andere Option? Es hat vor allem mit der Tradition im jeweiligen Anbaugebiet zu tun. So darf beispielsweise ein Châteauneuf-du-Pape aus dem südlichen Vallée du Rhône aus bis zu 13 Rebsorten bestehen. Auch im portugiesischen Douro-Tal schwört man auf die Kunst der Vermählung, zumal die Appellation eine wahre Fundgrube für unzählige, zum Teil wenig bekannte, einheimische Varietäten ist. Das Ziel der Assemblage besteht stets darin, dass der verschnittene Wein besser schmeckt als jede Partie für sich. Die Winzer wollen eine Harmonie aller Elemente wie Aromen, Tannine, Säure, Alkohol und auch Farbe erreichen. Die Wahl hängt aber auch damit zusammen, dass nicht alle Sorten gleichzeitig zur Lese bereit sind. Der Merlot reift, um beim Beispiel im Bordeaux zu bleiben, früher aus als der Cabernet Sauvignon. Mit einer Cuvée können somit Witterungseinflüsse ausgeglichen werden. Reift eine Sorte nicht optimal aus, oder ist der Ertrag (zu) gering, kann mit einer anderen entsprechend korrigiert und ausgeglichen werden.

Burgund ist nicht das einzige Anbaugebiet, das reinsortigen Weinen – neben Pinot noir ist hier bei den Weissenen der Chardonnay zu Hause – zugetan ist. Die berühmten Barolo- und Barbaresco-Gewächse aus dem Piemont werden aus dem edlen Nebbiolo gekeltert. Der Stolz der kalifornischen Produzenten ist der reinsortige Cabernet Sauvignon, jener der australischen der reinsortige Shiraz respektive Shiraz, wie die Sorte in Down Under genannt wird. Mit Weinen, die dergestalt gekeltert werden, wird der Charakter einer Traube und seiner jahrgangstypischen Herkunft besonders hervorgehoben. Die Unterschiede zwischen

den einzelnen Jahren sind denn auch entsprechend grösser als bei einer Mariage von mehreren Sorten.

Auch in der Schweiz findet man selbstverständlich beide Varianten. Gerade im Wallis sind die «Gestaltungsmöglichkeiten» überaus vielfältig, denn im grössten Anbaugebiet der Schweiz werden über 50 Rebsorten kultiviert. Nicht zuletzt dank dieser Auswahl wird meiner Meinung nach eine Reihe von faszinierenden und spannungsreichen Cuvées gekeltert. Zu diesem Kreis zählt auch der Salconio von Albert Mathier, der quasi eine Hommage an Salgesch ist. So hatte nämlich das Dorf im 11. Jahrhundert geheissen. Der Rotwein ist stets eine Assemblage aus mehreren Sorten. So wurde im Jahr 2021 der im Stahltank ausgebaute Cru aus Diolinoir, Merlot, Syrah und Ancellotta komponiert. Namentlich letztere ist eine perfekte Teamplayerin, denn im Verbund mit anderen Trauben sorgt sie für mehr Farbe, zusätzliche Struktur und Power. Dementsprechend präsentiert sich der sehr gut gelungene Salconio: Im Glas fällt die tiefe, fast purpurne Farbe auf. In der Nase enthüllen sich schöne Aromen von dunklen Beeren, leicht würzigen Noten und Veilchen. Der fruchtbetonte Wein ist mittelschwer, elegant, gut strukturiert und balanciert – eine schöne Vermählung der vier höchst unterschiedlichen Trauben.

Im Wein liegt die Wahrheit, heisst ein geflügeltes Wort. Das stimmt. Allerdings gibt es keine endgültige Wahrheit zur Frage bezüglich reinsortiger Tropfen oder Cuvées. So oder so sollte der Wein exzellent schmecken – so wie es beim Salconio 2021 der Fall ist.

*Peter Keller ist Weinredaktor der NZZ am Sonntag und führt regelmässig Weinseminare für die Leser durch. Zudem arbeitet der Weinakademiker für den Coop-Weinclub Mondovino, wo er für das Raritäten-Sortiment aussergewöhnliche Trouvaillen selektiert.*

## ÖNOLOGISCH UNSER SALCONIO® – DER CHARAKTERFESTE

**Salconio (abgeleitet vom Lateinischen Salicetum, was für Weide, Weidengehege steht), so hiess das schönste Weindorf im 11. Jahrhundert.**

Gewächse. Bei einem Spaziergang rund um Salgesch lassen sie sich bestaunen und erkunden.

Nicht wenige finden, dass es kaum etwas Schöneres gibt, als sich mit einem Glas Salconio® in den Schatten einer dieser Weiden zu setzen und sowohl den Wein als auch das Leben zu geniessen.

**Erleben Sie die perfekte Assemblage**  
Farbe: anmutiges Schwarzrot mit violetten Reflexen. Geruch: intensiver Duft von Brombeeren, Erdbeeren und Himbeeren. Geschmack: Der Salconio® wirkt sehr elegant, ist charakterfest und weist dank des Syrahs eine schöne Struktur auf. Die volle Frucht verdankt er dem Diolinoir. Unsere Empfehlung: Geniessen Sie diesen besonderen Wein zu Fleisch oder Wild. Auch zu altem Walliser Käse ist er ein exzellenter Begleiter.

Im Lauf der Zeit wurde die Rhone zurückgedrängt, die Weidenbäume verschwanden grösstenteils, und es wurden Rebberge angelegt. Allerdings existieren in der Umgebung nach wie vor ein paar der wunderschönen

Übrigens: Beim Salconio® der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne handelt es sich wortwörtlich um einen ausgezeichneten Tropfen. Der 18er-Jahrgang gewann beim Grand Prix du Vin Suisse 2019 eine Silbermedaille.



### DAS ZITAT FÜR GENIESSERINNEN UND GENIESSER:

«Man kann die Erkenntnisse der Medizin auf eine knappe Formel bringen:  
Wasser, mässig genossen, ist unschädlich.»

Mark Twain